

Daftar Pustaka

- Anonim. 2006. *Mikrobiologi Kedokteran Edisi Kedua*. Jakarta: Bina Rupa Aksara.
- Astawan, Made. 2004. *Ikan Yang Sedap dan Bergizi*. Solo: Tiga Serangkai.
- Hariana. 2006. *Metode Penelitian Biologi*.
<http://www.Daunbeluntas/2006-10-01.archive.html>. (diakses pada 11 maret 2013).
- Hidayat, Nur. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Julak. 2012. *Khasiat dan Manfaat Ikan Gabus*.
<http://www.metodepenelitianbiologi/ikangabus/khasiat-dan-manfaat-ikan-gabus-huruan.htm> (diakses pada 14 september 2013).
- Kristinsson HG, Danyali N, Ua-Angkoon S. 2007. *Effect of filtered wood smoke treatment on chemical and microbial changes in mahi mahi fillets*. *J Food Sci* 72:16-24.
- Mukhlisoh, Wardatul. 2010. "Pengaruh Ekstrak Tunggal Dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) Terhadap Efektifitas Antibakteri Secara *In Vitro*". Skripsi. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Nio, Oey kam. 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Jakarta : Balai Penerbit FKUI.
- Paini, Sri Widyawati. 2005. *Metode Penelitian Biologi*.
<http://www.daunbeluntas/contoh-proposal-pemanfaatan-daunbeluntas.html> (diakses pada 11 maret 2013).
- Pramana, Rakhmad Indra. 2002. *Studi Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea Indica Less*) Sebagai Inhibitor Korosi Ramah Lingkungan Terhadap Baja Karbon Rendah Di Lingkungan 3,5 % NaCl*. (Jurnal). Fakultas Teknik: Universitas Indonesia.
- Radjanid, Ratna. 2013. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis* Dan *Pseudomonas aeruginosa**. (Jurnal). Fakultas Farmasi: UBAYA.

- Rahmandani, Ria. 2010. "Pengujian Tingkat Kesegaran Mutu Ikan". Makalah. Makassar: Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rahayu, Suparni setyowati. 2009. *Ekstrasi*. http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-industri/teknologi-proses/skstrasi.html (diakses pada 13 April 2013).
- Rostini. 2007. *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Suhu Rendah*. (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Universitas Padjadjaran.
- Rustamaji, 2009. "Aktivitas Enzim Katepsin Dan Kolagenase Dari Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forskall) Selama Periode Kemunduran Mutu Ikan". Skripsi. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Setyowati, Lilis. 2011. "Kualitas Fruitghurt Hasil Fermentasi Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) Oleh *Lactobacillus bulgaris* Dengan Konsentrasi Yang Berbeda". Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sulaiman, Hikma. 2013. *Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojampi*. (Skripsi). Fakultas Pertanian: Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sundari T. 2008. *Potensi Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Alternatif Pengganti Hidrogen Peroksida (H_2O_2) Dalam Pengawetan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)*. Jurnal. Surakarta: UNS.
- Suriawiria, Unus. 1996. *Mikrobiologi air*. Bandung: Alumni ITB.
- Ulfiana, Riris dan Mahasri Gunanti. 2012. *Tingkat Kejadian Acomonasis Pada Ikan Koi Yang Terinfeksi Myxobolus Koi Pada Derajat Infeksi Yang Berbeda*. (Jurnal). Fakultas Perikanan Dan Kelautan: Universitas Airlangga Surabaya.
- Waluyo, Lud. 2009. *Mikrobiologi Lingkungan*. Malang: UUM Press.
- Warisno. 2008. *Teknologi Pengelolaan dan Pengawetan Pangan Secara Sederhana*. Yogyakarta : Yayasan Pustaka Nusantara.